Vinextase®

# Extasym MP

## Préparation enzymatique spécifique de la révélation des arômes lors de la macération pelliculaire en blanc et rosé.

* Accroît l'intensité aromatique
* Optimise le pressurage
* Accélère la sédimentation des bourbes

**COMPOSITION :**
Préparation enzymatique riche en activités glycosidases révélatrices d'arômes à partir des précurseurs glycosylés, issue d'Aspergillus niger non OGM, exempte d'activité cinnamoyl estérase, évitant la formation de phénols volatils (déviation organoleptique en blanc et rosé).

### Caractéristiques physiques

*Aspect : poudre granulée
* Couleur : beige

### Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

### Doses et mode d'emploi

Avant pressurage : 2 à 4 g / 100 kg de vendange.
Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau dans un récipient propre.
Éviter un ajout simultané d'enzymes et de $SO_2$.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

### Analyse physico-chimique

| | |
|---|---|
| * Cinnamoyl esterase | < 10 U/g |
| * Autres composants : Sulfate d'ammonium, maltodextrine | |
| * Cadmium | < 0,5 mg/kg |
| * Mercure | < 5,5 mg/kg |
| * Arsenic | < 3 mg/kg |
| * Plomb | < 5 mg/kg |

### Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

### Conditionnement et stockage

Boîte PET de 100 g et 500 g
Stocker à l'abri de la lumière à une température < 20°C dans un local sec et exempt d'odeur.
DLUO : 3 ans dans son emballage d'origine.

### Pureté biologique

| | |
|---|---|
| * Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables | < 50 000 cfu/g |
| * Salmonelles | absence dans 25 g |
| * Coliformes | < 30 cfu/g |
| * Anaérobies sulfito-réducteurs | < 30 cfu/g |
| * Staphylococcus aureus | absence dans 1 g |
| * Activité antibactérienne | aucune |
| * Mycotoxines | absence de quantité décelable |



Fiche technique mise à jour : 03/03/2015




Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178